

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan olahan merupakan makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan ⁽¹⁾. Secara umum, makanan olahan dapat dibagi menjadi 2 golongan yaitu pengolahan pabrik dan pengolahan tradisional. Pengolahan ini harus mempunyai standart yang sama, bebas dari bahan-bahan berbahaya berupa cemaran kimia, cemaran mikroba yang melebihi batas persyaratan dan lain-lain, serta memperhatikan kualitas makanan dari sudut kelezatan, zat gizi dan kesehatan ⁽²⁾.

Di Indonesia memiliki beragam makanan olahan khas yang dapat menggugah selera dan mengesankan di kalangan masyarakat, salah satunya yaitu Getuk. Getuk diolah dari bahan alam yaitu singkong dan diproses secara tradisional melalui perebusan kemudian di tumbuk hingga lumat, dan disajikan dengan parutan kelapa. Getuk masih menjadi makanan tradisional favorit dan dapat bertahan di zaman modern seperti sekarang ini, karena rasa yang lezat, harga yang murah dan dapat ditemukan dimana saja. Biasanya getuk lebih sering dijumpai di pasar tradisional, yang merupakan salah satu tempat orang banyak beraktivitas untuk memenuhi kebutuhannya. Namun, pasar tradisional juga dapat menjadi jalur penyebaran berbagai penyakit bila tidak dikelola dengan baik.

Getuk memiliki ketahanan pangan yaitu \pm 1 hari dan sebagai makanan semi basah yang masih mempunyai kadar air cukup tinggi, sehingga tidak dapat bertahan lama atau mudah basi yang disebabkan oleh aktivitas mikroba dalam makanan tersebut. Proses pembuatan getuk secara tradisional juga mempengaruhi adanya aktivitas mikroba, jadi sebaiknya proses tersebut dilakukan dengan memakai pakaian yang bersih, mencuci tangan saat akan mengolah, memotong kuku, mencuci rambut serta memakai penutup kepala saat proses produksi. Ketidaktahuan pengelola makanan dalam upaya membersihkan peralatan makan dapat menjadi penyebab terjadinya gangguan kesehatan dan penyakit akibat bawaan makanan ⁽³⁾. Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang tidak baik, cara penanganan makanan yang tidak sehat, perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih dan lingkungan yang tidak steril ⁽⁴⁾. Hal tersebut, masih terjadi di masyarakat seperti kasus keracunan pada mahasiswa suatu institusi di Bogor setelah mengkonsumsi getuk, dengan hasil uji lab yang dilakukan oleh dinkes bahwa penyebab keracunan tersebut karena adanya cemaran bakteriologis dalam proses pembuatan makanan tersebut ⁽⁵⁾. Berdasarkan laporan Balai Besar/Balai/Loka POM tahun 2019 melalui aplikasi SPIMKER, terdapat 77 KLB Keracunan Pangan, dengan jumlah orang yang terpapar sebanyak 7244 orang. Dari 77 KLB Keracunan Pangan yang terjadi, agen penyebab tertinggi adalah mikrobiologi dengan dugaan sebanyak 35 kejadian (43,2%) dan sebanyak 5 kejadian (6,2%) terkonfirmasi. Pangan yang menjadi penyebab KLB

Keracunan Pangan yaitu pangan yang diproduksi di rumah tangga, jasa boga, jajanan, pangan olahan pabrikan, industri rumah tangga pangan tidak terdaftar dan restoran ⁽⁶⁾.

Sesuai Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 13 Tahun 2019, makanan ringan siap santap berbahan dasar umbi tanpa isian mempunyai batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan yang berupa Angka Lempeng Total, *Enterobacteriaceae*, *Salmonella* dan *Staphylococcus aureus* ⁽⁷⁾. Persyaratan batas maksimum cemaran mikroba pangan yang akan diteliti dalam Getuk Singkong yang beredar di Pasar Tradisional Kota Cimahi adalah uji Angka Lempeng Total (ALT). Syarat uji ALT yang harus dipenuhi, yaitu dengan batas minimum 10^3 koloni/g dan maksimum 10^4 koloni/g. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai “Uji Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri pada Getuk Singkong (*Manihot esculenta*) yang dijual di Pasar Tradisional Kota Cimahi Tahun 2021”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Berapakah Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri pada Getuk Singkong (*Manihot esculenta*) yang dijual di Pasar Tradisional Kota Cimahi Tahun 2021?

2. Apakah Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri Getuk Singkong (*Manihot esculenta*) sesuai dengan batas maksimum ALT yang terdapat pada Peraturan BPOM Nomor 13 Tahun 2019?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Menentukan Angka Lempeng Total (ALT) Bakteri pada Getuk Singkong (*Manihot esculenta*) yang dijual di Pasar Tradisional Kota Cimahi Tahun 2021.
2. Menentukan higienitas Getuk Singkong (*Manihot esculenta*) yang dijual di Pasar Tradisional Kota Cimahi Tahun 2021 dengan membandingkan Angka Lempeng Total (ALT) dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019.

1.4 Manfaat Penulisan

Adapun manfaat penelitian adalah sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Sebagai media belajar untuk meningkatkan pengetahuan, pemahaman, pengalaman juga menerapkan ilmu yang telah diperoleh secara teori maupun praktek dalam penelitian ini.

2. Bagi Institusi

Dapat dijadikan referensi dan pengetahuan bagi institusi pendidikan dibidang kesehatan khususnya bidang bakteriologi.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan kepada masyarakat tentang Angka Lempeng Total atau Jumlah Total Bakteri pada Getuk Singkong yang dijual di Pasar Tradisional Cimahi.